

第2食品製造実習室

秋田県HACCP認証 受ける！



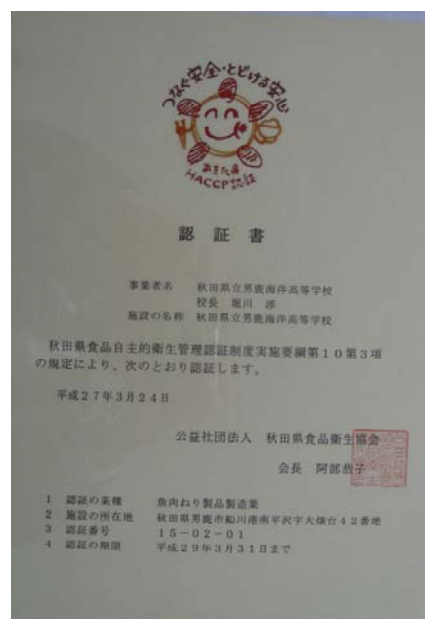
平成25年8月に竣工した第2食品製造実習室が、このたび、秋田県食品衛生協会から、秋田県HACCP（ハサップ）の認証を受けることができました。

県内の専門高校では、初めてのことです。

HACCP（ハサップ）とは？

HACCPとは食品衛生管理システムの一つで、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、危害分析重要管理点と訳されます。

HACCPは、食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程において、工程ごとに危害分析を行い、危害を防止する重要管理点を定め、重要管理点の管理基準を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐものです。消費者が食品の安全・安心に対して非常に敏感になっている中で、食品産業が消費者からの信頼を得る一つの手段が HACCP システムの導入であるといえます。



秋田県内においては、これまでも農産物や畜肉製品を扱う工場では、HACCPの認証を受けていましたが、魚肉練り製品製造業工場では県内では第1号となります。

これからは、第2食品製造実習室で製造される蒸しかまぼこや揚げかまぼこなどの魚肉練り製品には、専用の認証マークが使用されます。認証マークが添付された本校の練り製品はその安全性が保証され、今まで以上に安心して食べることができる製品になったといえます。